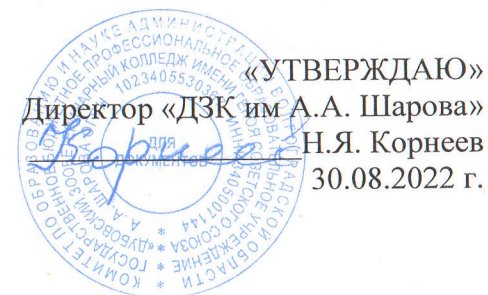


Рассмотрено на заседании педагогического совета  
Протокол № \_\_\_\_\_ от 30.08.2022г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«ДЗК им. А.А. Шарова»  
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар;

Кондитер

Форма обучения — очная

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Рассмотрено на заседании педагогического совета  
Протокол № \_\_\_\_\_ от 30.08.2022г.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор «ДЗК им А.А. Шарова»  
\_\_\_\_\_ Н.Я. Корнеев  
30.08.2022 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«ДЗК им. А.А. Шарова»  
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар;

Кондитер

Форма обучения — очная

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

**1. Сводные данные по бюджету времени (в часах для профессии)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	1400	24	0	28	24	0	1476	11нед.
II курс	1190	66	96	28	96	0	1476	11нед.
III курс	592	312	486	38	48	0	1476	11нед.
IV курс	725	240	342	49	48	72	1476	2 нед.
<b>Всего</b>	<b>3907</b>	<b>642</b>	<b>924</b>	<b>143</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>5904</b>	<b>35нед.</b>

**1. План учебного процесса (для основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер)**

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение нагрузки							
		Зачеты	Экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс	II курс	III курс	IV курс				
						всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная	по курсам и семестрам (час.в семестр)							
							Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий				1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
0.00	Общеобразовательный цикл			2052	0	2052	1308	744	0	54	18	493	579	440	381	34	78	47	0

<b>ОУДБ.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые</b>	<b>6ДЗ, 16З</b>	<b>ЗЭ</b>			<b>1459</b>	<b>0</b>	<b>1459</b>	<b>879</b>	<b>580</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>202</b>	<b>437</b>	<b>323</b>	<b>381</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУДБ.01	Русский язык		-, -, -, Э	152	0	152	80	72	0	18	6	34	42	51	25	0	0	0	0		
ОУДБ.02	Литература	-, -, -, ДЗ		194	0	194	143	51	0	0	0	51	51	51	41	0	0	0	0		
ОУДБ.03	Родная литература	-, 3		36	0	36	23	13	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0		
ОУДБ.04	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ		184	0	184	150	34	0	0	0	34	66	34	50	0	0	0	0		
ОУДБ.05	Математика		-, -, -, Э	285	0	285	201	84	0	18	6	51	88	68	78	0	0	0	0		
ОУДБ.06	История	-, -, -, ДЗ		268	0	268	208	60	0	0	0	68	66	68	66	0	0	0	0		
ОУДБ.07	Физическая культура	3, 3, 3, ДЗ		214	0	214	10	204	0	0	0	51	66	51	46	0	0	0	0		
ОУДБ.08	ОБЖ	-, 3		72	0	72	51	21	0	0	0	34	38	0	0	0	0	0	0		
ОУДБ.09	Астрономия	-, -, -, ДЗ		54	0	54	36	18	0	0	0	34	20	0	0	0	0	0	0		
<b>ОУДП.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные</b>			<b>413</b>	<b>0</b>	<b>413</b>	<b>311</b>	<b>102</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>100</b>	<b>142</b>	<b>117</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
ОУДП.10	Химия		-, -, -, Э	233	0	233	193	40	0	18	6	51	66	62	54	0	0	0	0		
ОУДП.11	Биология	-, -, 3		72	0	72	51	21	0	0	0	17	24	31	0	0	0	0	0		
ОУДП.12	Информатика	-, -, 3		108	0	108	80	28	0	0	0	32	52	24	0	0	0	0	0		
	<b>Индивидуальный проект*</b>				<b>80</b>																
<b>УДД.00</b>	<b>Учебные дисциплины дополнительные</b>			<b>180</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>118</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	<b>34</b>	<b>78</b>	<b>47</b>	<b>0</b>		
УДД.01	Химия в пищевой промышленности.	-, -, -, -, 3		72	0	72	51	21	0	0	0	0	0	0	0	51	21	0			
УДД.02	Деловая культура речи.	-, -, -, -, -, 3		55	0	55	29	26	0	0	0	0	0	21	34	0	0	0			
УДД.03	Основы предпринимательства с финансовой грамотностью.	-, -, -, -, 3		53	0	53	38	15	0	0	0	0	0	0	0	27	26	0			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>ЗДЗ, 4З</b>	<b>1Э</b>	<b>1017</b>	<b>107</b>	<b>910</b>	<b>578</b>	<b>439</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>119</b>	<b>129</b>	<b>73</b>	<b>156</b>	<b>50</b>	<b>167</b>	<b>175</b>	<b>148</b>		
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		-, Э	90	8	82	66	24	0	18	6	34	56	0	0	0	0	0	0		

ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ		79	7	72	58	21	0	0	0	51	28	0	0	0	0	0	0
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ		79	7	72	58	21	0	0	0	34	45	0	0	0	0	0	0
ОПД.04	Экономические и правовые основы в производственной деятельности	-,,-,-,-,-,3		47	5	42	30	17	0	0	0	0	0	0	47	0	0	0	0
ОПД.05	Основы калькуляции и учета	-,,-,-,3		74	7	67	54	20	0	0	0	0	0	34	40	0	0	0	0
ОПД.06	Охрана труда	-,,-,-,3		39	3	36	29	10	0	0	0	0	0	39	0	0	0	0	0
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,,-,-,-,-,ДЗ		128	10	118	64	64	0	0	0	0	0	0	0	0	95	33	0
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	-,,-,-,-,-,3		39	3	36	29	10	0	0	0	0	0	0	39	0	0	0	0
ОПД.10	Психология и этика профессиональной деятельности	-,,-,-,-,-,3		72	7	65	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	38	34	0
ОПД.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,,-,-,-,-,3		68	8	60	27	41	0	0	0	0	0	0	0	0	34	34	0
ОПД.12	Карвинг	-,,-,-,-,-,-,3		76	10	66	30	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34	42
ОПД.13	Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	-,,-,-,-,-,-,3		74	10	64	31	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	57
ОПД.14	История зарубежной кухни.	-,,-,-,-,-,-,3		72	10	62	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23	49
ОПД.15	Рисование и лепка для кондитеров.			80	12	68	30	50	0	0	0	0	0	0	30	50	0	0	0
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>20ДЗ</b>	<b>5Э</b>	<b>2502</b>	<b>88</b>	<b>848</b>	<b>646</b>	<b>290</b>	<b>1566</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>132</b>	<b>99</b>	<b>231</b>	<b>504</b>	<b>574</b>	<b>342</b>	<b>620</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		-,,-,-,Э	<b>347</b>	<b>18</b>	<b>143</b>	<b>113</b>	<b>48</b>	<b>186</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>132</b>	<b>99</b>	<b>116</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных	-,3	-,,-,-,Э	46	6	40	28	18	0	9	3	0	46	0	0	0	0	0	0

	полуфабрикатов.																		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,3,3,-	-,,-,Э	115	12	103	85	30	0	9	3	0	62	33	20	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-,3,3,-		90		0	0	0	90	0	0	0	24	36	30	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-,-,3,-	-,,-,Эм	96		0	0	0	96	0	0	0	0	30	66	0	0	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>		-,,-,Э	<b>619</b>	<b>18</b>	<b>199</b>	<b>152</b>	<b>65</b>	<b>402</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>115</b>	<b>504</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	-,,-,3	-,,-,Э	46	6	40	28	18	0	9	3	0	0	0	46	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	-,,-,3,-	-,,-,Э	171	12	159	124	47	0	9	3	0	0	0	69	102	0	0	0
УП.02	Учебная практика	-,,-,3		156		0	0	0	156	0	0	0	0	0	0	156	0	0	0
ПП.02	Производственная практика		-,,-,Эм	246		0	0	0	246	0	0	0	0	0	0	246	0	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			<b>574</b>	<b>18</b>	<b>160</b>	<b>121</b>	<b>57</b>	<b>396</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>574</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,,-,3	-,,-,Э	46	6	40	31	15	0	9	3	0	0	0	0	0	46	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, закусок.	-,,-,3	-,,-,Э	132	12	120	90	42	0	9	3	0	0	0	0	0	132	0	0





<b>ФК.01</b>	<b>Физическая культура</b>	-,-,-,-,-,З,ДЗ		45	5	40	0	45	0	0	0	0	0	0	0	0	21	24	0
	Консультации									162	0	0	18	0	72	18	18	18	18
	Промежуточная аттестация										54	0	6	0	24	6	6	6	6
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация (в виде демонстрационного экзамена)</b>																		72
	Самостоятельная работа				190														
<b>ВСЕГО</b>				<b>5904</b>	<b>190</b>	<b>3860</b>				<b>108</b>	<b>108</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
<b>Государственная итоговая аттестация:</b> выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена с _____ по _____						<b>Всего</b>	дисциплины и МДК					612	816	546	672	186	444	396	378
							консультации					0	18	0	72	18	18	18	18
							учебной практики					0	24	36	30	156	156	90	150
							производственной практики					0	0	30	66	246	240	102	240
							экзаменов					0	1	0	4	1	1	1	1
							дифференцированных зачетов					0	3	2	7	3	0	1	0
							зачеты					0	2	1	4	0	8	7	8

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО

№	Наименование
1	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства;
2	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
3	<b>Лаборатория «Кулинария»</b>
4	<b>Столовая училища для проведения ЛПЗ по</b> товароведению продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.
	<b>Спортивный комплекс:</b>
5	спортивный зал;
6	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
7	стрелковый тир
	<b>Залы:</b>
8	библиотека, читальный зал
9	актовый зал

## 4. Пояснительная записка

### 4.1. Нормативная база

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г № 1569 , зарегистрированного в Минюсте РФ 22.12.2016 г N 44898;
- Профессионального стандарта «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29.09.2015 г. Регистрационный номер №39023);
- Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 №597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21.09.2015 г. Регистрационный номер №38940);
- Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 №914н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 25.12.2015 г. Регистрационный номер №40270);
- Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей ред.);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 января 2015 г. (рег. № 35545);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» от 18 апреля 2013г. № 291. (Зарегистрирован в Минюсте России 14 июня 2013 г. № 28785).
- Приказа Минобрнауки России от 16.08. 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей ред.);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).
- Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям для использования в работе организаций, осуществляющих

образовательную деятельность по реализации образовательных программ, разработанных в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 г № 06174).

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 (в действующей редакции);

- Письма Минобрнауки России Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 N 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

- Устав и локальные акты ГБПОУ «ДЗК им. А.А. Шарова».

#### **4.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа

- продолжительность учебной недели - пятидневная;

- продолжительность занятий (45 мин);

- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль;

- контроль проводится в форме контрольных работ, тестовых заданий, лабораторных и практических работ, зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, по пятибальной шкале отметок;

- для обучающихся организуются групповые консультации письменные, устные в рамках учебного времени;

- при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная и производственная практики планируются в рамках реализации профессиональных модулей и организованы как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Учебная практика проводится в лаборатории. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;

- промежуточная аттестация обучающихся проводится в конце каждого семестра на основании п. 3. ст. 28 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в виде зачетов, дифференцированных зачетов; экзаменов, сконцентрированных в рамках календарной недели;

- по профессии формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу, являются экзамен, зачет;
- формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен;
- промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведённых на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 1-2 академических часов. Количество зачетов, предусматриваемое в процедурах промежуточной аттестации, не может превышать 10 зачетов в учебном году (без учета зачетов по физической культуре);
- количество экзаменов в учебном году должно быть не более восьми. В день проведения экзамена не должны планироваться другие виды учебной деятельности.
- самостоятельная работа организуется в виде индивидуальных или групповых проектов, выполняемых обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых общепрофессиональных и профессиональных циклов в любой избранной области деятельности. Выполнение проекта обязательно для каждого обучающегося и завершается защитой проекта;
- государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

При сроке обучения 3 года 10 месяцев предусмотрена общая продолжительность каникул 11 недель в учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период, за исключением последнего года обучения, когда каникулы составляют 2 недели в зимний период.

#### **4.3 Общеобразовательный цикл**

В состав учебного плана входит общеобразовательный цикл. Согласно п. ФГОС СПО получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС.

Согласно п. 23 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования «период изучения общеобразовательных предметов в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно». Изучение общеобразовательных учебных дисциплин осуществляется на 1-4 курсах, с 1 по 7 семестр. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования реализуется в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с учетом естественнонаучного профиля получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа) распределено следующим образом: - на изучение общеобразовательных учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей (базовых)- 1459 ч; на изучение общеобразовательных дисциплин по

выбору из обязательных предметных областей (профильных)-413 ч, дополнительных учебных дисциплин – 180ч.

В процессе изучения общеобразовательных дисциплин предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности. Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, занимающегося по ФГОС СОО. Формой контроля по выполнению индивидуального проекта является промежуточная аттестация в форме защиты проекта.

По дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается

#### **4.4. Распределение вариативной части**

При формировании учебного плана был распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, включая инвариантную и вариативную части. Согласно ФГОС СПО образовательная организация имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС (не менее 20%) для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, с учетом примерной основной образовательной программы.

Согласно Федеральному государственному образовательному стандарту по профессии 43.01.09 Повар, кондитер конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно. На вариативную часть предусмотрено 1260 часов (21%).

442 часа вариативной части направлены на введение дисциплин общепрофессионального цикла ОПД.10 Психология и этика профессиональной деятельности (72 часа); ОПД.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности (68 часа); ОПД.12 Карвинг (76 часа); ОПД.13 Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий (74 часа); ОПД.14 История зарубежной кухни (72 часа); ОПД.15 Рисование и лепка для кондитеров (80 часов), на увеличение объема времени на освоение дисциплин общепрофессионального цикла обязательной части - 251 час. 567 часов - на увеличение объема времени на освоение профессиональных модулей обязательной части цикла.

**4.5. Формы проведения консультаций**-групповые, письменные и устные. Время, отводимое на консультации, рассчитывается за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию и времени, отводимого на дисциплину.

#### **4.6 Текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестация.**

Промежуточная аттестация обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по ТОП-50 включается в учебные циклы образовательной программы и осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения результатов обучения, запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам. Экзамены для обучающихся проводятся за счет времени, отведенного в учебном плане на промежуточную аттестацию. При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные. По общеобразовательным учебным дисциплинам предусмотрены экзамены: Русский язык, Математика, Химия.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

#### **4.6 Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Освоение ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер завершается государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Объем времени, предусмотренный на государственную итоговую аттестацию, составляет 2 недели. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения WorldSkills Russia.

